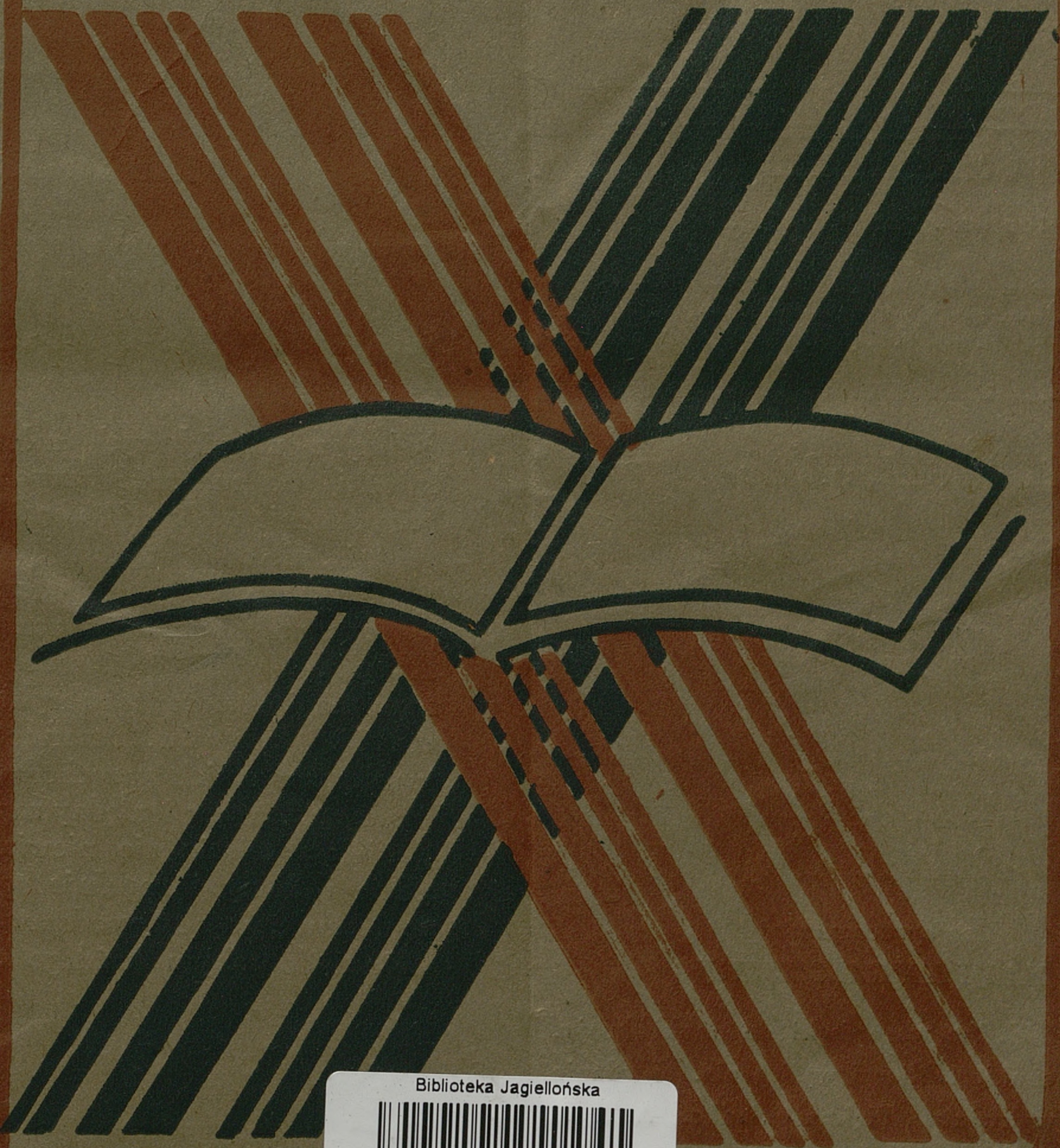
KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK I 1931 r. ZESZYT 19.



TREŚĆ NUMERU: JAK POGODZIĆ PRACĘ ZAWODOWĄ Z OBOWIĄZKAMI DOMOWEMI—*NATALJA JASTRZĘBSKA.* ORGANIZACJA PRACY—INŻ. *IRENA LASKOWSKA.* TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE—*PANI ELŻBIETA.* UTRZYMYWANIE BIELIZNY STOŁOWEJ—*WANDA DOBRZAŃSKA.* PRANIE MASZYNOWE—*MARJA MĄCZEŃSKA.* MIARY W ŻYCIU CODZIENNEM—*ZYGMUNT ŻEGILEWICZ.* SPROSTOWANIE. ROZWIĄZANIE ZADANIA Nr. 7.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.
Prawo przedruku zastrzeżone

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO
PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I ZESZYT 19 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA I WYKŁAD 8.

JAK POGODZIĆ PRACĘ ZAWODOWĄ Z OBOWIĄZKAMI DOMOWEMI

NATALJA JASTRZĘBSKA.

Wśród naszej inteligencji panowało do niedawna przekonanie, że wybór rzemiosła, jako zawodu, jest pewnego rodzaju zdeklasowaniem, wyjściem ze swojej sfery. Wynikało to prawdopodobnie z faktu, że dawniej rzemiosła można było uczyć się tylko, terminując w danym warsztacie, i że nie było prawie rzemieślników i rzemieślniczek, posiadających podstawowe ,elementarne choćby wykształcenie. Samo terminowanie było też tak zorganizowane, że nie dawało prawie możności zdobycia tego wykształcenia i później dopiero, wyjątkowe jednostki dochodziły, drogą zwykle praktyki życiowej, do jakich takich wiadomości o szerszym świecie, ogłady życiowej, lub doskonalszego nawet wykształcenia fachowego. Dziś jednak te warunki zmieniły się zasadniczo. Są już szkoły zawodowe, zarówno męskie, jak żeńskie, a choć jest ich jeszcze zamało, jednak te, które funkcjonują, dają już możność nabycia dobrych wiadomości teoretycznych i zdobycia sobie stopnia rzemieślniczego, na zasadzie nauki i egzaminów w szkole, a nie dawnego, warsztatowego terminowania. Przytem, do szkół tych, najniższego nawet stopnia, uczennice przyjmowane są po skończeniu najmniej pięciu oddziałów szkoły powszechnej, a typy szkół są tak skombinowane, że zdolna uczennica może po skończeniu niższej, przejść do wyższej, lub, jeżeli nie będzie pracować jako rzemieślniczka, skończyć seminarjum i zostać nauczycielką rzemiosł w szkołach. Ze szkoły pierwszego stopnia, której kurs jest trzyletni, uczennice wychodzą jako czeladniczki, w szkole drugiego stopnia kurs trwa cztery lata i prócz świadectwa czeladniczego, daje prawo do wstępu do seminarjum dla nauczycielek rzemiosł. Do tej szkoły drugiego stopnia może być przyjęta ze świadectwem 7 oddziałów szkoły powszechnej, 3 klas gimnazjum, lub ukończenia niższego kursu szkoły zawodowej, do której przyjmowane są uczennice z 5 oddziałów. Prócz tego, do szkół trzeciego stopnia seminarjów przyjmowane są i kandydatki, które nie przeszły szkół niższych, lecz mają świadectwo z 6 klas gimnazjum. Po skończeniu takiej szkoły, można, po egzaminie, zostać instruktorką i nauczycielką rzemiosł. Widzimy więc, że zawód rzemieślniczki jest w nowem szkolnictwie zawodowem traktowany poważnie, daje gruntowne przygotowanie fachowe i stawia wymagania pewnego wykształcenia. Pozatem, polskie szkoły zawodowe żeńskie zdobyły sobie już wybitnie pochlebną, a bardzo zasłużoną opinję, za to, że weszły na drogę rzemiosł artystycznych. Wszystkie działy, które nadają się do rozwinięcia sztuki stosowanej, postawione są w tych szkołach bardzo wysoko, a prace ich zyskują uznanie znawców na licznych wystawach. Jest więc bardzo pożądane, aby młode dziewczęta, nie objawiające specjalnych zdolności i za-

miłowania do wyższych studjów, obierały drogę solidnego, fachowego wykształcenia.

Powinniśmy popierać szkoły zawodowe, znać je, interesować się ich programem, rozwojem i rezultatami, nawoływać do zwiększenia ich liczby, do wprowadzenia nowych działów, niektóre bowiem rzemiosła, bardzo popłatne, bardzo dla kobiet odpowiednie i gdzieindziej szeroko przez nie uprawiane, jak np. zegarmistrzostwo, nie są jeszcze do naszych szkół wprowadzone. Jednem słowem, trzeba, żeby jednostki energiczne, przedsiębiorcze i zdolne szły do pracy w zakresie rzemiosł. Inteligentna i wykwalifikowana pracownica znajdzie tam zawsze zajęcie, a w przyszłości widoki stworzenia własnego warsztatu pracy, rozwinięcia i podniesienia polskiego rzemiosła.

Naturalnie przed wyborem zawodu rzemieślniczego, jak każdego innego, trzeba sumiennie zbadać zdolności, zamiłowania, zdrowie i usposobienie kandydatki. Jest bardzo wiele dziewcząt, nawet przeciętnie zdolnych, które jednak nie mają żadnego upodobania do wyższego kształcenia się, żadnego zapału do zostania adwokatką, lekarką lub nauczycielką, a które zrobią zato prześliczny kwiat z kawałka jedwabiu, wyrysują oryginalny motyw do haftu, lub artystyczną wiązankę, albo jako najmilszą rozrywkę będą komponowały nową, wymyślną sałatkę, czy konfiturę. To są nieraz prawdziwe talenty, które mogą zdobyć ogromne powodzenie, z wszystkiemi jego realnemi walorami, jeżeli pójdą właściwą drogą, a które za biurkiem, przy maszynie do pisania, lub na katedrze nauczycielskiej kwaśnieją, zamierają i powiększają zastępy szarych, zniechęconych pracownic, niezdolnych do wydobycia żadnych nowych, żywotnych wartości ze swego zawodu.

Na pierwszem miejscu należałoby postawić te rzemiosła i działy przemysłu, które odpowiednio postawione i rozwinięte, mogą stać się źródłem dochodu, nietylko dla poszczególnych jednostek, ale dla całego przemysłu eksportowego.

Haft, ceramika, kilimkarstwo, tkactwo, zabawki. Wyroby te, wykonywane na wzór dawnych, artystycznych prac rzemieślniczych, oparte bądź na wzorach ludowych, bądź na motywach nowoczesnej sztuki zdobniczej, mogłyby stworzyć poważną gałąź naszego eksportu. Trzeba tylko, co jest najważniejsze, przystosować produkcję do wymagań zbytu. Dotychczas zdarzało się wielokrotnie i to już oddawna, jeszcze przed wojną, że po jakiejś wystawie zgłaszali się do pracowni reflektanci z obstalunkiem, pojętym tak, jak to rozumieją w krajach wielkiego przemysłu: na setki, tysiące sztuk. Naturalnie, zwykle okazywało się, że niema mowy o dostarczeniu dziesiątej części żądanych objektów i zamówienie do skutku dojść nie mogło. Tu właśnie byłoby pole pracy dla kobiet, mających pewne zasoby materjalne, które, wykształciwszy się w danym fachu, mogłyby odrazu otworzyć własny warsztat pracy, przystosowując go do większej produkcji. Oprócz zagranicznej, coraz bardziej zaczyna rozwijać się podaż wewnętrzna na wszelkie sprzęty i przedmioty, służące do urządzenia wnętrz, zdobnictwo mieszkań, kilimy, makatki, pokrycia na meble, firanki, wszędzie tu może znaleźć zastosowanie rzemiosło artystyczne.

Tak samo powinny kobiety wziąć pod uwagę introligatorstwo, które należałoby rozwinąć w wielki przemysł artystyczny. Wiąże się to ze sprawą kultury książki. Ileż razy dziś widzimy książkę, przeczytaną, walającą się postrzępioną, bez okładki, z wydartemi kartkami, wandalizm! Trzeba umożliwić każdemu przystępną cenę, dobrej oprawy, zachęcającej poprostu do utrzymania książki w porządku. Trzeba, aby ta oprawa zadowolniła wymagania estetyczne, gdyż wielokrotnie widzimy książkę oprawioną, pożal się Boże, w jakiś straszny, „marmurkowy" papier, o barwie i deseniu wołającym o pomstę do nieba. Do tego rzemiosła należą też różne albumy i okładki okolicznościowe, a tak często obecnie oprawy adresów, memorjałów, różnych aktów, wręczanych wybitnym osobistościom, lub ustanawianych przy różnorodych okazjach. Naturalnie, że do uprawiania rzemiosła i przemysłu artystycznego trzeba mieć odpowiednie zdolności, do projektowania zaś wyższe, artystyczne wykształcenie, ale właśnie chodzi o to, że wiele tych zdolności, niewydobytych w swoim czasie marnuje się nieprodukcyjnie na innych drogach z powodu przestarzałej rutyny w wyborze zawodu i uprzedzenia inteligencji do rzemiosł.

Z innych fachów rzemieślniczych wymienić należy krawiectwo. Śmiało można powiedzieć, że każda kobieta potrzebuje i poszukuje dobrej krawcowej, a ta ostatnia, wykwalifikowana i zręczna, zawsze ma zadużo roboty i trzeba się o nią dobijać i czekać na jej wolny czas.

Tak samo brak jest obecnie gorseciarek-higjenistek. Dawne narzędzie tortur gorset z fiszbinami i bryklą, należy na szczęście do niepowrotnej przeszłości ale na jego miejsce wprowadzono dla pań tęższych różne rodzaje pasów, biusthalterów i t. p., których wyrób coraz bardziej się rozpowszechnia.

Bardzo rozwiniętem rzemiosłem zagranicą jest koszykarstwo, od najprostszych przedmiotów: koszów tragarskich, do drzewa, jarzyn i t. p., aż do prześlicznych, artystycznie wykonanych bombonierek, tac, pudełek, żardinier. Przemysł u nas prawie zaniedbany, a do rozwinięcia go mamy zwłaszcza w niektórych okolicach, doskonałe warunki lokalne.

Trudno tu wymieniać i charakteryzować wszystkie istniejące rzemiosła wybór zależeć musi zawsze od zdolności i upodobania, często trzeba wziąć pod uwagę warunki materjalne, domowe i różne, za-

sadniczo, jednak trzeba wiedzieć: że zdolna i wykwalifikowana pracownica w tych zawodach znajdzie zawsze zajęcie, przyczem dobra czeladniczka może liczyć przeciętnie na 200—300 zł. miesięcznie najmniej, a niekiedy dużo więcej, (np. wykwalifikowane krojczynie), to znaczy tyle, ile zarabia biuralistka na dosyć dobrej posadzie, dalej, że po dłuższej praktyce, przy pewnych zasobach materjalnych dojść można zawsze do własnego warsztatu pracy, rzecz dla każdej kobiety pożądaną, a w innych zawodach często niemożliwa.

Jedna jeszcze okoliczność: trzeba, przy wyborze zawodu rzemieślniczego, więcej może, niż decydując się na innego rodzaju zajęcie, wiąć pod uwagę: zdrowie i specjalne kwalifikacje, pewne właściwości, niezależne nawet od uzdolnień. Jak to już w jednym z poprzednich wykładów nadmieniłam, w zawodach, w których podstawą jest praca umysłowa, chodzi głównie o umysłowe zdolności, inne właściwości mogą być obojętne. Nikomu zapewne krótki wzrok np. nie ułatwia pracy, ale nie stanie się on specjalną przeszkodą ani dla adwokata, ani dla lekarza, ani dla nauczyciela, ani dla szeregu innych zawodów, opartych na pracy umysłowej, tymczasem przy wyborze jakiegoś rzemiosła, a nawet całego szeregu rzemiosł, charakter decydujący mają wady takie, jak pocenie się rąk, krótki wzrok, skłonność do anemji i wiele innych. Nie można więc dosyć zalecić, aby przed decyzją kandydatki zwracały się o radę do poradni eugenicznych i psychotechnicznych, istniejących już dziś w każdem większem mieście. Są tam przeprowadzone sumienne badania lekarskie, ogólnego stanu zdrowia i psychotechniczne wszystkich właściwości, stanowiących o odrzuceniu lub wyborze danego zawodu.

Nie można też pominąć faktu, że w każdem rzemiośle, o ile zwłaszcza chcemy praktykować go na większą skalę, dojść z czasem do własnego warsztatu pracy i należycie ją rozwijać, potrzebne są zdolności organizatorskie, praktyczność i zmysł handlowy. Posiadając odpowiednie, wyżej wymienione dane, pracowitość i zamiłowanie, kobieta, nawet ze sfer inteligencji, może z powodzeniem wybrać zawód rzemieślniczy, który nie przyniesie jej mniej, a często więcej, niż praca biurowa, pozwoli rozwinąć szerszą inicjatywę, wielokrotnie pracować w domu, godząc zawód z obowiązkami rodzinnemi i przyczynić się do rozwoju i podniesienia zaniedbanego, a tak ważnego w gospodarstwie krajowem rzemiosła.

GRUPA VI WYKŁAD 8

ORGANIZACJA PRACY

INŻ. IRENA LASKOWSKA

VI zasada wydajności: natychmiastowe dokładne sprawozdanie.

Ze względu na to, że pani domu częstokroć jest wprost ogłuszona ilością i różnorodnością swoich zajęć, bardzo często nie starcza jej czasu na to, by krytycznie zastanowić się nad przebiegiem swej pracy, czyli zrobić przed sobą samą dokładne sprawozdanie. A jednak ono właśnie stałoby się bodźcem do dalszych wysiłków i godziny, poświęcone takiej analizie działalności, z pewnością przyniosłyby niejedną pożądaną zmianę.

Koniecznym jednak warunkiem potemu, jest możność skupienia się w ciszy i spokoju. Uprzytamniamy sobie wówczas cały bieg naszych zajęć, zadając sobie pytanie, coby tu jeszcze można było zmienić na lepsze.

Niejednokrotnie możnaby to zrobić w formie wspólnej narady paru pań, przedstawiając niedomagania własnego gospodarstwa i wspólnie obmyślając sposoby zaradzenia temu. Wiadomo, że nieraz projekt, niezbyt udany narazie, przeszedłszy przez ogień dyskusji i wzmocniony pomysłami innych osób, pozwala osiągnąć konkretne korzyści. W wypadku jednak takiej narady, każda z pań powinna przygotować sobie pewien konkretny materjał do omówienia, inaczej narada zmieni się w towarzyską pogawędkę.

W stosunku do służby, zasadę dokładnego sprawozdania rozumieć możemy zarówno jako przypomnienie, że należy żądać od służącej szczegółowego rachunku, jak również, że należy ją kontrolować, t. zn. obejrzeć dokładnie, w jaki sposób wykonała poleconą sobie pracę. Panie, które pracują poza domem, z natury rzeczy mniej często mogą przeprowadzać tę kontrolę, wskazane jest tu bardzo, aby od czasu do czasu — choćby bardzo rzadko — przeprowadzić ją niespodziewanie; groźba takiego zaskoczenia będzie napewno skuteczną.

Pani domu, która nie interesuje się wynikami pracy służącej, tem samem ją demoralizuje.

VII zasada: pisemne instrukcje.

Zasada ta ma większe znaczenie w życiu domowem, niż to naogół uważamy. Należy ją bezwzględnie wprowadzić w czyn w stosunku do służby. Pierwszym krokiem na tej drodze będzie wy-

wieszenie w pokoju służącej lub kuchni rozkładu jej zajęć codziennych i okresowych.

Pisemne intsrukcje wykluczają możliwość wszelkich nieporozumień; kiedy każda z obu stron zainteresowanych pewna jest, że winę ponosi właśnie ta druga, a naturalnie nikt nie wie, czy pani zapomniała wydać polecenie, czy też służąca zapomniała je wykonać.

VIII. Zasada wydajności: wzorowe sposoby działania.

Ósma zasada wydajności jest jedną z najważniejszych i równocześnie jedną z najmniej docenianych w pracy domowej. Przyczyna leży w tem, że gospodarstwo domowe jest warsztatem pracy najmniej postępowym: metody działania niewiele się zmieniły w ciągu paruset lat, pomimo, że życie idzie wciąż naprzód. Widać pewien konserwatyzm wrodzony jest kobietom, gdyż wiele z nich odnosi się wrogo do wszelkich inowacyj, zapominając o tem, że nigdy nie jest tak dobrze, żeby nie mogło być jeszcze lepiej, nigdy sposób wykonywania pracy nie stoi na takim poziomie, żeby nie sposób było go uprościć lub ułatwić.

Przez wzorowy sposób działania rozumiemy taki sposób, który pozwala wykonać daną czynność najlepiej tzn. z największą możliwą szybkością i z jak najmniejszem zmęczeniem.

Zastanówmy się teraz, w jaki sposób możemy to osiągnąć.

Wobec tego, że każda czynność składa się z szeregu ruchów, chcąc ją wykonać szybko, musimy:

1) wykonywać szybko każdy poszczególny ruch;

2) wykonywać tych poszczególnych ruchów jaknajmniejszą ilość tzn. ograniczyć się do ruchów niezbędnych usuwając ruchy zbędne.

1. *Dużą szybkość w wykonywaniu* poszczególnych ruchów uzyskujemy przedewszystkiem dzięki *wprawie*. Pamiętając o tem, staramy się podzielić codzienne czynności na grupy o tej samej technice wykonywania; tak np. przy sprzątaniu wyodrębniamy zamiatanie, ścieranie kurzu, trzepanie i t. p. — poczem staramy się wykonywać te czynności kolejno, nie przeplatając ich: a więc najprzód zamiatamy wszystkie pokoje, następnie ścieramy kurze we wszystkich i t. d., zamiast sprzątnąć jeden pokój całkowicie i dopiero przejść do następnego. Naturalnie względy uboczne mogą nam przeszkodzić w takiem rozplanowaniu czynności, zasadniczo jednak biorąc powinniśmy doń dążyć.

2. Chcąc ograniczyć się do ruchów niezbędnych, musimy przeprowadzić analizę ruchów. Będzie ona polegała na tem, że wykonywując jakąkolwiek czynność w zwykły sposób, zwracamy baczną uwagę na poszczególne ruchy z myślą czy każdy z nich bezpośrednio daje nam praktyczną korzyść: tylko takie ruchy uznamy za niezbędne.

Gdy zastanowimy się nad przyczynami niepotrzebnych ruchów, pierwszą która nam przyjdzie na myśl, będzie niewątpliwie: nieprzygotowanie w porę potrzebnych narzędzi. W takim wypadku zmuszone jesteśmy co chwila przerywać pracę, odchodzić od niej i przynosić te przedmioty. Nieraz udajemy się po każdy z nich oddzielnie, chociaż moglibyśmy je przynieść „od jednego zamachu“. Bezwątpienia opłaciłoby się nam wówczas stracić parę minut na wyliczenie ich w pamięci.

A zatem pierwszym warunkiem dla zaoszczędzenia ruchów będzie: *zgromadzenie wszystkich potrzebnych narzędzi przed przystąpieniem do pracy.*

Jeżeli już mowa o przygotowaniu narzędzi do pracy, nasuwa się uwaga że również sposób przechowywania ich ma duży wpływ na ilość wykonywanych ruchów: zrozumiałem jest, że powinny one być tak rozmieszczone, żeby przyrządy, potrzebne w jednym czasie, sąsiadowały ze sobą. Drugim z kolei warunkiem oszczędności ruchów będzie: *odpowiednie ugrupowanie przedmiotów w czasie przechowywania.*

Ażeby uprzytomnić sobie inne jeszcze warunki, którym powinniśmy uczynić zadość, zanalizujemy przykład wzorowego wykonania jakiejkolwiek czynności. Możemy tu skorzystać z podanego w przedostatnim zeszycie „Kursów Korespondencyjnych“ w wykładzie przetwórstwa przepisu na kiszenie kapusty, opracowanego przez p. Bonkowicz-Sittauerową.

Przystępując do opracowania najlepszego sposobu wykonywania poszczególnych czynności, wchodzących w zakres prac przy kiszeniu kapusty, gromadzimy wszystkie niezbędne do tych czynności przyrządy i naczynia i narazie rozstawiamy je w dowolnym porządku. Przypuśćmy, że stos główek kapusty znalazł się *po prawej stronie stolnicy;* biorąc zeń główkę, zmuszone jesteśmy przełożyć nóż do lewej ręki lub zupełnie go odłożyć, by oswobodzić prawą rękę, którą bierzemy kapustę; w dalszym ciągu musimy kapustę przełożyć do lewej ręki, a w prawą wziąść nóż; w ten sposób wykonywujemy 3 ruchy zbędne; a mianowicie: odkładamy i bierzemy z powrotem nóż do prawej ręki — 2 ruchy — i przekładamy kapustę z ręki do ręki — trzeci ruch, nie dający nam żadnej praktycznej korzyści. Jeżeli sięgać będziemy lewą ręką, nie prawą, wykonywamy wówczas już tylko 1 zbędny ruch ściągania poprzez siebie. Natomiast umieszczenie stosu kapusty po lewej stronie stolnicy, jak to zaleca uczynić p. B. S., usunie wszelkie zbędne ruchy. Drugim etapem przygotowania kapusty do kiszenia jest szatkowanie. I tu znowu musimy zwrócić uwagę na rozstawienie sprzętów, gdyż inaczej będziemy zmuszone do wykonywania zbędnych ruchów. Je-

żeli czas wykonania poszczególnych czynności, podany w przepisie p. Bonkowicz-Sittauerowej, wydał się Paniom zbyt krótki, znalazły Panie obecnie odpowiedź na tę dręczącą zagadkę: tak szybkie tempo pracy osiągnięto dzięki uniknięciu zbędnych ruchów.

W parokrotnie już cytowanem w tych wykładach dziele, p. Frederick omawia rozmieszczenie naczyń przy zmywaniu: brudne naczynie ustawiamy z *lewej* strony, bierzemy je *lewą* ręką, a po umyciu ustawiamy na *prawym* blacie zmywalni.

Z przykładów wyżej przytoczonych wynika jasno, że trzecim zasadniczym warunkiem wzorowego sposobu wykonania jakiejbądź czynności jest należyte rozmieszczenie sprzętów, w czasie pracy, pozwala nam ono bowiem uniknąć zbędnych ruchów.

Przykłady, wyżej przytoczone, omawiały czynności proste: jeżeli natomiast zastanowimy się nad rozmieszczeniem przyrządów przy pracy skomplikowanej, składającej się z szeregu czynności poszczególnych, takich naprzykład, jak przyrządzanie posiłku, przekonamy się, że dla uproszczenia zagadnienia musimy tę czynność, złożoną rozdzielić na szereg czynności prostych, ustalić warunki każdej z nich i dopiero wówczas dokonać syntezy.

Analogiczne do powyższych obserwacje i rozważania doprowadziły do opracowania wzorowych sposobów działania i wzorowych urządzeń. Najbardziej szczegółowo została opracowana kuchnia. Nie mogąc wdawać się w obszerne omawianie urządzenia kuchni, poprzestaję na podkreśleniu paru momentów zasadniczych.

1. Kuchnia musi być przedewszystkiem racjonalnie rozplanowana, a mianowicie: obok śpiżarni i lodówki na prawo od nich — stół do przygotowywania produktów (obieranie, krajanie, płókanie, żyłowanie, przepuszczanie przez maszynkę i t. p. czynności), dalej idzie trzon kuchenny, stół do wykończania potraw (odlewanie wody, rozbieranie drobiu, ubieranie legumin i t. p.) ten ostatni powinien znajdować się obok drzwi, prowadzących do jadalnego pokoju.

2. Wszystkie sprzęty potrzebne do zmywania powinny się znajdować w drugiej części kuchni: zmywalnia w środku, po bokach 2 blaty: z lewej strony na brudne naczynia, z prawej na czyste; na tym ostatnim suszarka; jeżeli nie mamy zmywalni, posługujemy się dwiema wanienkami: w lewej zmywamy, w prawej płuczemy.

3. Wszystkie przybory są zgrupowane w tem miejscu, w którem są używane, a więc: nóż do otwierania konserw, maszynka do siekania, stolnica i wałek i t. p. w stole do przygotowywania produktów, patelnie, narzędzia i t. p. przy trzonie kuchennym; durszlak, nożyce do rozbierania drobiu, nóż do krajania mięsa i t. p. w stole do wykończania potraw. Największe trudności są z doprowadzeniem wody bieżącej do każdego miejsca w kuchni, w którem jest nam potrzebna. Możemy wówczas posługiwać się wężem gumowym, zaopatrzonym na końcu w ściekacz — zamiast kurka; założywszy taki kauczuk na kran możemy doprowadzić wodę, gdzie chcemy.

Urządzenie kuchni, podług nowoczesnych wymagań będzie omówione w specjalnym wykładzie.

Ramy niniejszych wykładów są zbyt wąskie, by można było omawiać wszystkie czynności gospodarcze; wywołałoby to zresztą wtargnięcie w zakres innych wykładów. Zadaniem mojem jest zwrócenie uwagi Pań na to, że zajęcia gospodarcze nie mogą być wykonywane w sposób dowolny i bez głębszego rozmysłu; zadaniem wykładów z przedmiotów praktycznych, prowadzonych na naszym kursie jest zapoznanie słuchaczek ze wzorowemi sposobami wykonywania zajęć domowych.

Z chwilą gdy ustalimy sposób wykonywania danej czynności jako najlepszy, czyli wzorowy, postanawiamy pracować zawsze w ten właśnie sposób i wówczas sposób wzorowy staje się sposobem znormalizowanym, czyli obowiązującym.

IX zasada: urządzenie wzorowe i normalne.

Analogicznie do wzorowych sposobów działania spotykamy się z urządzeniami wzorowemi tzn. takiemi, które skracają i ułatwiają nam pracę. Wiele z tych urządzeń przyjęło się w każdym niemal domu, a przynajmniej w domach miejskich, gdyż wieś znajduje się zawsze w warunkach mniej postępowych.

Wśród urządzeń domowych jako urządzenie wzorowe należy wymienić: wodociągi, ogrzewanie centralne, kuchnie gazowe, instalacje elektryczne; do mniej już rozpowszechnionych należą elektroluksy, szczotki pyłochłonne, ceratowe fartuszki i t. p. Znowu nie jestem w możności przytoczyć Paniom kompletnej listy przyrządów wzorowych. Sporządzenie takiej listy miałoby doniosłe znaczenie: bardzo często nie wiemy o tem, że istnieje niekosztowny a wygodny przyrząd i z tego względu nie możemy zeń korzystać. Prosiłabym zatem wszystkie czytelniczki naszych Kursów by zechciały opracować taką listę przyrządów wzorowych z podaniem ceny i adresu firmy — i nadesłać tę pracę pod adresem Redakcji; muszą to być jednak przyrządy wypróbowane przez Panie.

Pragnę podkreślić wyraźnie, że nie rzucam tu hasła „tylko w tym wypadku, gdy rozporządzamy najnowszymi wynalazkami technicznemi w zakresie naszej pracy — możemy pracować wydajnie". Takie postawienie sprawy służy zazwyczaj jako pretekst, pozwalający nam źle wywiązywać się z zadań, których wykonania nie przemyślałyśmy

dokładnie. Metody pracy znaczą więcej niż urządzenie i zarówno w najgorszych warunkach można dobrze pracę zorganizować, jak też w najlepszych pracować mało wydajnie i sprawnie. Jednakże musimy przyznać, że korzystanie w miarę możności z urządzeń wzorowych przysporzyć nam może wiele korzyści.

Z kolei przystępuję do zanalizowania słów „normalna", „znormalizowany". Te słowa wywołują nieraz odruchy niechęci w stosunku do zasad naukowej organizacji i ich propagatorów. „Chcecie stworzyć jeden szablon, wszystko podciągnąć pod jeden strychulec — życie stanie się zabójczo monotonne". Ale ci, którzy tak mówią, zapominają o zasadzie zdrowego sądu, która nie pozwala nam być krańcowymi. Zgadzam się, że znormalizowanie mebli i sposób ich ustawienia dałoby rezultaty ujemne: wszystkie mieszkania byłyby niemal identyczne, co wywołało by przygnębiającą monotonję. Ale czyż taką monotonję wywoła również przyjęcie jednych i tych samych rozmiarów np. dla poduszek. Czyż nie zdarza się, że pani domu przy zmianie bielizny pościelowej przerzuca kilka poszewek (każdą musi rozłożyć i ewentualnie złożyć z powrotem), dobierając odpowiednią do danej poduszki? Albo znów przy kupnie firanek, gdy znajdzie takie, które odpowiadają jej wzorem i ceną, okaże się, że są niedopasowane do szerokości okna lub t. p.

Wspominałam już o znormalizowanych godzinach obiadowych: czyż doprawdy uważają Panie, że różne godziny obiadowe są tak miłem urozmaiceniem w codziennem szarem życiu, że opłaca się tracić czas i pieniądze z tego powodu? Czyż, przeciwnie, niema w tem korzyści, że wszyscy razem zasiądą do stołu, zarówno dana rodzina, jak inne, — że w czasie spożywania posiłku nikt nas nie będzie wzywał do telefonu, ani nie przyjdzie z wizytą lub w sprawie oficjalnej, ani też nie każe nam stawić się u siebie.

A więc znowu musimy się zgodzić na to, że krańcowemi być nam niewolno, ale musimy stosować w odpowiednich granicach to, co uznamy za dobre.

Pozostałe zasady wydajności mają mniejsze dla nas znaczenie, dlatego nie będę ich omawiać. W dużej mierze wyręczyła mnie zresztą p. Ulanicka, pisząc o stosunku pani domu do służącej. Zostały wówczas uzasadnione i pogłębione zasady: pisemnych instrukcyj, uczciwego, sprawiedliwego postępowania i nagrody za wydajność.

ZADANIE

Wyszczególnić przyrządy wzorowe z podaniem ich ceny i adresu firmy.

GRUPA IX — WYKŁAD 8

TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE

PANI ELŻBIETA.

Jarzyny.

Zanim przejdę do wskazówek o rozpoznawaniu świeżości i dobrych gatunków jarzyn — muszę zrobić parę uwag ogólniejszej natury. Każda jarzyna jest najsmaczniejsza we właściwym sezonie— najsmaczniejsza i najtańsza. Jarzyny sztucznie wypędzone są wprawdzie w smaku wyborne, jednak, za wyjątkiem rzodkiewki, sałaty listkowej i ogórków, tak kosztowne, że użycia ich częstego zalecić specjalnie nie mogę. Jarzyny długo konserwowane w piwnicy nabierają niemiłego, zatęchłego zapachu, czasem drewnieją, łykowacieją i w dużej większości wypadków nadają się tylko na smak do zup i sosów. Wobec krótkiego jednak okresu wegetacyjnego, a długiego okresu, kiedy jarzyny z gruntu mieć nie możemy, każda gospodyni powinna się starać zaopatrzyć w jarzyny solone, sterylizowane w Weck'ach i suszone i nauczyć się najpraktyczniejszych sposobów przechowywania ich w stanie świeżym lub kiszonym. Szczególniej duże znaczenie ma takie umiejętne konserwowanie na wsi, gdzie każdy dom jest poniekąd skazany na samowystarczalność. W miastach, w niedużych gospodarstwach, wszelkie robienie dużych zapasów w piwnicach uważam za bezcelowe, a nawet nie ekonomiczne. Tam, gdzie codzień, a chociażby raz na tydzień możemy włoszczyznę, kartofle, kapustę, buraki nabyć w sklepach lub na targu, ciągłe doglądanie jarzyn w piwnicy, chronienie ich od mrozu, przebieranie, usuwanie nadpsutych wymaga tyle czasu, że się stanowczo nie opłaci. Toż samo się stosuje do zapasów kiszonej kapusty i ogórków, można w nie się zaopatrzyć przy bardzo dużej rodzinie lub w gospodarstwach hotelowych, pensjonatowych albo jadłodajniach prywatnych. Wyjątek stanowią buraki, z których zakwaszony barszcz w niedużych ilościach w każdej kuchni znajdować się powinien, aby zastąpić szkodliwy dla zdrowia ocet. Natomiast każda gospodyni i każda kucharka, powinna znać wszystkie

charakterystyczne cechy dobrych, świeżych i złych, nadpsutych jarzyn, aby przy ich kupnie nie być narażoną na wyzysk lub oszukaństwo.

Przejdę tu wszystkie u nas znane jarzyny w porządku alfabetycznym.

Bakłażany, czyli oberżyny, mało u nas używane, pojawiają się na jesieni. Są ich dwa gatunki: jedne fioletowe, kształtu wydłużonej gruszki, drugie białe, mniejsze, jajowate. Należy wybierać gładkie, równo od samej nasady zabarwione, połyskujące. Zwiędłe lub mające plamki na powierzchni są niedobre, te z plamkami nawet gorzkie.

Bób. Najlepszy bardzo młody w strączkach. Nieco starszy bywa sprzedawany już wyłuskany. Strączki i ziarna powinny być piasczysto zielone, drugie lekko zielonkawe lub białe, bez plam. Plamki szare lub czarne dowodzą zepsucia jarzyny. Jarzyna jesienna.

Brukselka. Powinna mieć główki twarde i mocno zielone. Główki blado zabarwione, miękkie są znacznie mniej smaczne. Chcąc kupić brukselkę na czas dłuższy przed użyciem, należy ją brać razem z twardą łodygą, na której główki są osadzone, z tą łodygą przechowane zachowują dłużej jędrność. Brukselkę możemy mieć od września do maja.

Brukiew bywa biała, żółta i pomarańczowa. Najdelikatniejsza w smaku jest biała. Przy kupnie wybierać sztuki niezbyt duże i prawidłowego kształtu. Jeśli mamy wątpliwości czy brukiew nie jest zdrewniała, włóknista, należy ją kazać przekrajać. Brukiew jest jarzyną trwałą i da się zużywać do wiosny.

Bulwa włoska (topinambur) trwa całą zimę nie obawiając się mrozów. Przy kupnie wybierać kłącza średniego rozmiaru, równe, nie rozsochate, gdyż takie tylko ładnie się dadzą oskrobać. Bulwy o zabarwieniu białem i cienkiej, prawie przezroczystej skórce są w smaku delikatniejsze i nie ciemnieją po ugotowaniu, jak bulwy o skórce fioletowej.

Buraki najlepsze są nieduże, płaskie, bardzo ciemno zabarwione. Przechowują się doskonale przez rok cały prawie, aż do świeżych. Nie należy kupować buraków zwiędłych ani nadpsutych. Małe nawet plamki psują ich smak, a małe zadraśnięcia napełnione ziemią udzielają mu ziemistego smaku.

Cebula. Mamy na rynku tak dużo gatunków cebuli, że trudno dokładnie określić ich cechy charakterystyzne. Zasadniczo mamy dwa gatunki cebuli: ostrą i łagodną tak zwaną słodką. Niezależnie od zabarwienia i rozmiaru cebule płaskie są przeważnie ostre w smaku, cebule okrągłe lub jajowate mają smak łagodny. Pierwszych używamy do sosów, do duszenia mięs, drugich na jarzynę i na sałatę. Nie należy zapominać, że cebula jako samodzielna jrzyna jest wyborna i ma tę zaletę, że całą zimę zachowuje jednakowo dobry smak. Nawet cebula wypuszczająca odrostki jeszcze smaku nie traci, o ile jest jędrna. Cebula miękka, a szczególniej cebula nadpsuta, co łatwo poznać po matowej łusce, nie nadaje się wcale do użycia.

Dynia pomarańczowa, jako objekt bardzo duży bywa zwykle kupowana częściami. Ładny kolor, jędrność mięsa, brak plam na skórce, stanowią o jej świeżości. Jarzyna jesienna.

Jarmuż należy kupować tylko dobrze przemarznięty. Zielony jest delikatniejszy w smaku od fioletowego. Trwa całą zimę do pierwszych dni ciepłych wiosny.

Fasolka świeża. Fasolkę należy wybierać tylko bardzo młodą i mającą ziarna mało rozwinięte. Najlepsze gatunki mają strączki prawie okrągłe w przecięciu i nie mające wcale włókien. O tem, czy fasola włóknista można się przekonać przełamując strączek, włókna się pociągną w obie strony, nie znaczy to jednak, że fasolka taka jest niejadalna, tylko, że należy przy czyszczeniu te włókna starannie usunąć.

Fasola szparagowa różni się tylko kolorem od zielonej, sposoby rozpoznawania młodej i dobrej fasolki szparagowej są te same co przy zielonej. Nie należy kupować fasoli z plamkami czarnemi, z nadgniłym końcem lub nasadą u łodygi zbyt dużej, z wyraźnie zaznaczonymi, zbyt rozwiniętymi ziarnami. Fasola zielona trwa u nas od lipca do połowy września.

Świeży groszek zielony w strączkach lub ziarnach mamy tylko latem, natomiast konserwowany cały rok; świeży zastąpić możemy kupując konserwę z groszku, należy uważać aby puszka nie była wydęta, co dowodzi, że wewnątrz niej zaczął się proces ferementacyjny. Numeracja konserw odpowiada rozmiarowi groszku. Numerem 1 oznaczają groszek najdrobniejszy; 2, 3 i 4 coraz bujniejszy, no i starszy, więc mniej delikatny. Z groszków używanych na świeżo najsmaczniejsze są grochy o ziarnach grubych, nieco pomarszczonych, tak zwane mózgowe (marrov), pozatem również słodkie są drobne groszki cukrowe. Należv przy kupnie poprobować parę ziarn, jeśli są miękkie i słodkie. gatunek jest dobry. W gatunkach jadanych z łupinkami. zwanych z francuska „mange tout“, należy przy oczyszczaniu usunąć, łatwo odstającą pergaminową łuskę wewnętrzną. Kupując groszek łuszczony uważać należy aby był równego rozmiaru, a głównie koloru; ziarnek żółtych w nim być nie powinno.

Selery dobre powinny mieć głąb zupełnie gładki, a korzenie tylko u samego dołu. Selery liściaste powinny być doskonale wybielone, blado żółte; zielone są niejadalne.

Kabaczki małe, białe harbuziki, czem młodsze tem są delikatniejsze, jednak i duże stanowią smaczną jarzynę. Wybierać równe, nie zwiędłe, bez plamek, które nadają gorycz jarzynie. Najlepsze są rozmiaru dużego ogórka.

Kalafjory najlepsze powinny mieć ścisłe i zupełnie białe główki. Kupując kalafjory, należy główną uwagę zwrócić na łodygę korzeniową, jeśli są na niej miejsca szare, nadpsute, lub zdrewniałe, możemy być pewni, że w samej róży okażą się też części łykowate lub nadpsute, których z zewnątrz nie można było zauważyć. Mniej zwarte, nieco przerośnięte kalafjory można używać na zupy, budynie. Kalafjory w dużych miastach można mieć prawie przez rok cały, jednak najtańsze są od lipca do listopada. Nadmarznięte kalafjory mają smak słodkawy, lecz zanim gnić nie zaczną, dadzą się użyć.

Kapusta biała powinna być właśnie biała, a nie zielona. Do szatkowania bierzemy główki nieduże, lecz twarde, ciężkie, mocno nabite. Na gołąbki i do nadziewania wybieramy głowy również białe, lecz lekkie, łatwo się dające podzielić na liście. Trwa od lipca do maja.

Kapusta włoska, zimą doskonale zastępuje kalafjory; może mieć liście znacznie zieleńsze, tem nie mniej w smaku zawsze jest delikatna. Psuje się wcześniej od białej.

Kapusta czerwona. Wybieramy główki nieduże, bardzo twarde aby się cienko szatkować dała. Czem ciemniejszy ma kolor kapusta, tem ładniejszy otrzymamy z niej kolor sałaty.

Kardy, pomino bardzo prostej hodowli u nas rzadko spotykane. Należy wybierać liście grube, mięsiste i nie zwiędłe. Powinny być doskonale, wybielone, liście zielone są gorzkie.

Karczochy, należy wybierać młode, czyli mało rozwinięte pąki bez kolców. W starszych i kolczastych liście i środek kwiatowy są rozwinięte nadto kosztem denka, spodu, najsmaczniejszej części karczocha. Kolor karczocha zielony lub fioletowy nie gra roli w smaku, ani nawet w wyglądzie, po ugotowaniu jedne i drugie są szaro-zielone.

Kartofle. Przy kupnie młodych należy uważać aby były niedawno wykopane, co można sprawdzić pocierając kartofel między palcami. Jeśli łupinka łatwo schodzi, to są dobre. Stare kartofle powinny być gładkie z najmniejszą ilością odrostków. Nierówne plamki, jakby trąd, dowodzi, że kartofle prędko zaczną się psuć, są nietrwałe. Najsmaczniejsze gatunki zimowych kartofli są białe. Letnie, tak zwane rychliki, przeciwnie, blado-różowe. Ciemno-czerwone, a głównie fioletowe kartofle nie są zdatne do kuchni, są to gatunki gorzelniane.

Marchew najlepsza ma tępy koniec i jest prawie równie gruba w całej swej długości. W przecięciu powinna być cała ciemno-oranżowa z ledwie zaznaczonym wąskim jaśniejszym środkiem. Nie należy kupować marchwi o dużym, żółtym ośrodku. Najdelikatniejsza jest młoda marchewka wiosenna, tak zwana karotka, hodowana w inspektach. Marchew mamy przez rok cały.

Ogórki najlepsze są niezbyt duże, o gładkiej blado zielonej, miejscami przechodzącej w białą skórce. Ogórki mocno zielone i pokryte brodawkami prawie zawsze są gorzkawe. Nie należy kupować ogórków zwiędłych, pożółkłych i z plamami. Ogórki inspektowe mamy od kwietnia, gruntowe od końca czerwca do września.

Pasternak. Wyborna jarzyna, u nas rzadko w handlu spotykana. Okrągły i podłużny gatunki są równie dobre. Wybierać korzenie najgrubsze i nie nadpsute.

Pomidory tylko zupełnie gładkie, połyskujące i czyste są zdatne do użycia. Najmniejsza plamka na powierzchni dowodzi wewnętrznego zepsucia i towarzyszącej mu strasznej goryczy. Krajowe mamy od lipca do końca września. Kupując konserwy należy uważać czy mają ładny ciemno-czerwony kolor. Oczywiście nie możemy zajrzeć do wnętrza zalutowanej puszki, lecz raz przekonawszy się, że są blade, a zatem mało wydajne, unikajmy na przyszłość tej marki.

Szczaw należy kupować świeży i niezwiędły. Ogrodowy, który poznajemy po dużo większych liściach, jest w smaku delikatniejszy od dziko rosnącego. Od kwietnia do mrozów.

Szparagi. Tylko świeżo wycięte są prawdziwie smaczne. Należy obejrzeć miejsce ścięte. Suche i zdrewniałe szparagi już nie dadzą się dobrze ugotować. Szparagi powinny być równej grubości, aby się równo gotowały. Kolor łebków różowy, biały lub fioletowy nie gra żadnej roli, w gotowaniu wszystkie zbieleją. Natomiast góra łodyg przed łebkiem zazielenione i pokryte jakby rzadkiemi łuseczkami dowodzi, że szparag jest przerośnięty i będzie gorzkawy po ugotowaniu. Szparagi dobre od pierwszych dni ciepłych do nastania dużych upałów latem. W konserwie może delikatniejsze niż na świeżo.

Salsefja i skorzonera. Czarne korzonki, owsiane korzonki, szparagi zimowe — różne nazwy tej wybornej jarzyny. Kupując, wybierać równej miary, jędrne korzonki, po wierzchu czarne, po przełamaniu czysto białe. Całą zimę.

Szpinak najlepszy ma duże, bujne ciemnozielone liście. Jednak i drobniejsze gatunki nie są do pogardzenia. Należy uważać, aby nie był zwiędły, ani obeschnięty. Szpinak trwa od najsurowszej wiosny do silnych mrozów. W łagodne, mało śnieżne zimy, mamy go przez zimę całą.

UTRZYMANIE BIELIZNY STOŁOWEJ PORCELANY, SZKŁA, SZTUĆCA

WANDA DOBRZAŃSKA.

Pokój jadalny. Bielizna stołowa. Zastawa. Dekoracja stołu jadalnego. Nakrycie.

Nakrycie stołu jadalnego wydaje się napozór rzeczą prostą nie wymagającą wskazówek, ani komentarzy.

Nakrywanie stołu jest to czynność powtarzana dzień po dniu, wykonywana mechanicznie, zasadniczo łatwa i mało skomplikowana, a jednak rzadko w którym domu wykonana prawidłowo i estetycznie.

Przyjęło się u nas niestety stwarzanie odmiennych prawideł dla dnia powszedniego i dnia świątecznego. Specjalnie uprzywilejowany jest nastrój, tak zwany „od gości“, kiedy to stół jadalny bierze na siebie rolę reprezentacyjną, świadcząc dodatnio, lub ujemnie o zamożności i stopniu kultury domu. Wszystko to co „na codzień“ bywa nietylko tolerowane, ale zgoła naturalne, staje się dla pani domu czemś niedopuszczalnem. Zaczyna ona spostrzegać braki i usterki, wgląda sama w najdrobniejsze szczegóły nakrycia i podania, irytuje się niską skalą wyszkolenia swej pomocnicy, lub liczniejszej służby i, jakby za dotknięciem różdżki czarodziejskiej z tolerancyjnej, patrzącej przez palce na niedociągnięcia. które siłą rzeczy stały się chlebem powszednim. przeistacza się w wymagającą, drobiazgową, pod wpływem chęci zaprezentowania swego domu w najlepszem świetle.

Wszystkie te przyczyny zniecierpliwienia, troski i kłopoty, jakie towarzyszą stwarzaniu reprezentacyjnego nastroju nie mąciłyby spokoju domowego, gdybyśmy wyszkoliły się same i wyszkoliły służbę naszą w niezakreślaniu zasadniczych granic pomiędzy wymaganiami dnia powszedniego, a dni wyjątkowych.

Estetyczne i prawidłowe nakrycie stołu, umiejętna dokoła niego usługa nie powinny być luksusem życiowym. a chlebem powszednim każdej kulturalnej rodziny niezależnie od tego, czy na stole tym pojawiają się potrawy skromne, czy wykwintne, czy przyrządza je sama pana pani domu, służąca „do wszystkiego“. czy wyszkolona kuchmistrzyni.

O zasadniczych różnicach nakrycia codziennego, a reprezentacyjnego mówić będziemy po wyczerpaniu elementarnych wskazówek związanych ze stołem jadalnym.

Aczkolwiek nie wątpię, że panie są wtajemniczone narówni ze mną we wszelkie tajemnice dobrze zagospodarowanej i dobrze administrowanej jadalni, obowiązek każe mi omówić ją w najdrobniejszych szczegółach, przechodząc kolejno wszystkie posiłki od pierwszego śniadania, aż do kolacji i — dając pierwszeństwo temu co obowiązuje nas na codzień.

Zacznijmy zatem od wskazówek ogólnych.

Pokój jadalny powinien być obowiązkowo sprzątnięty starannie przed każdym posiłkiem. Konieczność ta staje się aktualną szczególniej w domach gdzie jadalnia jest terenem zabawy dzieci, lub pracy starszych.

Po uprzątnięciu pokoju i *podstawowem wywietrzeniu go,* zdejmujemy ze stołu ozdobną serwetę (którą jest zazwyczaj nakryty) i zastępujemy ją białym wojłokiem, lub płatem jasnej flaneli dopasowanym do kształtu i wielkości stołu. Podścielanie pod obrus wojłoku, lub flaneli stosować należy z dwóch względów: 1. aby uchronić polilurowany blat przed zniszczeniem powodowanem tak często ustawianiem na stole naczyń z gorącemi napojami. lub potrawami, albo też rozlaniem napoju na obrus; 2. aby umożliwić cichą usługę, tak trudną z chwilą. gdy układamy obrus bezpośrednio na drzewie. Natychmiast po spożyciu posiłku nakrycie powinno być sprzątnięte ze stołu. Zabawek, gazet, książek. roboty ręcznej nie rozkłada się nigdy na obrusie, jest to zwyczaj niehigjeniczny i wysoce nieporządny, a przyczyniający się do szybkiego zbrudzenia i wygniecenia bielizny stołowej.

Przed zdjęciem obrusa trzeba zmieść z niego okruszki miękką szczoteczką o pół okrągłym kształcie (używaną tylko do zmiatania ze stołu) na tackę, poczem zdjąć obrus, złożyć go w dawne składy i natychmiast schować. Wojłok. lub flanelę zdejmujemy i zastępujemy serwetą która zaściela stół jadalny.

Na serwety i serwetki używane do obcierania ust powinien każdy z domowników mieć kopertę znaczone pierwszą literą imienia. Szczególniej w domu gdzie są dzieci nie powinno się zaniedbywać tego zwyczaju, pamiętając o tem. jak niehigjenicznem jest używanie przygodnej serwetki, która niejednokrotnie może być rozsadnikiem zarazków.

Bielizna stołowa. Bielizna stołowa, niezależnie od wahań mody. która i w tej dziedzinie dyktuje zmienne prawa. podlega jednak stale pewnym uświęconym zwyczajem prawidłom. Do pierwszych śniadań, podwieczorków i zimnej kolacji używane

bywają zwykle serwety i serwetki kolorowe — do gorących posiłków tylko bielizna biała.

Dawne adamaszkowe serwety o wyraźnych kolorach ustąpiły w ostatnich latach pierwszeństwa płótnom i batystom jednobarwnym, mereżkowanym ręcznie, lub haftowanym kolorowo.

Barwy serwet harmonizują zwykle z zastawą, lub też podlegają prawom wyraźnych kontrastów; przy kontrastowem nakryciu staramy się jednak unikać zestawień jaskrawych i rażących.

Tak bardzo modne dzisiaj zastawy fajansowe (szczególniej do śniadań i podwieczorków), wprowadzają w dziedzinę nakrycia stołowego wesołą różnobarwność. Fajansowe serwisy bywają albo jednokolorowe, albo też znaczone barwnemi deseniami.

Jako podłoża dla jednobarwnych używamy zazwyczaj bielizny stołowej o kolorze odmiennym, wyraźnie odcinającym się od kolorytu zastawy. I tak np. ciemno-granatowy fajans ustawiamy na serwecie w szaro-niebieskich tonach, na płótnie naturalnego koloru (kolor sznurka), haftowanem ręcznie w desenie, lub kwiaty utrzymane w tonach granatowych z ponsowym, granatowych ze złotem o kilku odcieniach albo różnobarwnych. Fajans deseniowy wymaga podłoża sharmonizowanego z kolorem przeważającym w barwieniu zastawy, lub podłoża białego, czy też szarego haftowanego takiemi kolorami, jakie składają się na desenie zastawy. Kwiaty, jeżeli używamy ich do dekorowania stołu powinny być również dostosowane do ogólnego kolorytu.

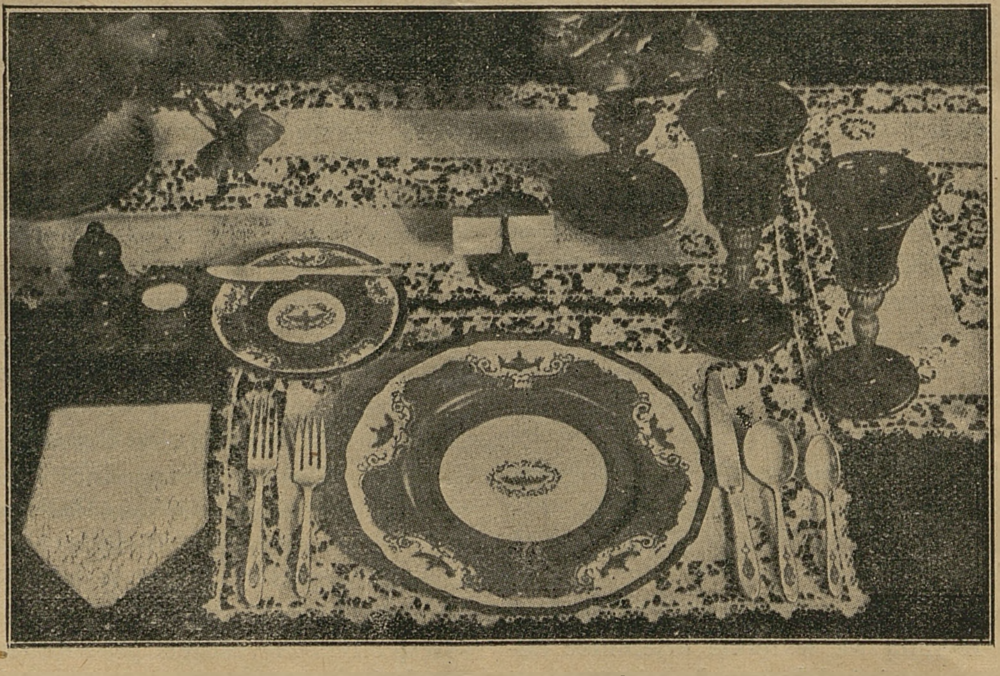
Bielizna biała (codzienna) jest gładka, skromna. Wykwint jej polega przedewszystkiem na nienagannej czystości i świeżości. Serwety do obcierania ust nieduże, znaczone, tak, jak i obrus białemi monogramami.

Bielizna reprezentacyjna biała adamaszkowa (czysto-lniana), albo z białego płótna rozszywanego koronkami, zdobionego ręcznym haftem, lub ręcznemi mereżkami. Serwety dostosowane do obrusa.

Jednym z kaprysów lat ostatnich jest nakrywanie stołu nie jednolitym dużym obrusem, a szeregiem małych, strojnych w ręczne hafty, lub koronki serwetek, które podściela się pod każde poszczególne nakrycie. Przez środek stołu kładzie się długą, wąską serwetkę, zwaną „laufrem"; pod każde nakrycie podściela się serwetkę prostokątną, lub owalną takiej wielkości, aby można było umieścić na niej talerze, łyżki, noże widelce, szklanki i kieliszki. Koszyczki z pieczywem, karafki z winem, wodą i t. p. ustawia się również na małych serweteczkach.

Nakrycie takie wymaga jednak bardzo pięknego i starannie utrzymanego stołu jadalnego, którego ozdobny blat przykrywa się zazwyczaj grubą taflą szklaną wpuszczoną w obramowanie z drewnianych litsewek. Aby umożliwić cichą usługę podściela się pod serwetki kawałki białego wojłoku, przykrojonego tak, aby ażurowo haftowany, albo oszyty koronką brzeg serwetki nie leżał na wojłoku. a na blacie stołu, lub tafli szklanej.

Zastawa. Każde gospodarstwo powinno być wyposażone w dwa serwisy: codzienny na 6, lub 12 osób i ozdobny na 12, lub 24 osoby, zależnie od ilości domowników i skali życia towarzyskiego, jakie prowadzą państwo domu.



Rys. 1. Stół jadalny nakryty ozdobnemi serwetkami zastępującemi obrus.

Serwis codzienny może być skromny, lecz musi być estetyczny. Najpraktyczniej jest wybierać fajans, lub porcelanę, o kształcie i wzorach, które stale znajdują się w handlu, aby móc w ten sposób dopełniać serwis w miarę gdy się jakaś sztuka stłucze, a tem samem uniknąć kosztów sprawiania nowego serwisu, albo przykrości posiłkowania się niedobitkami, które nieraz trzeba uzupełniać odmiennemi sztukami.

Do śniadań i podwieczorków najlepiej jest mieć serwis odmienny, skompletowany tak, aby w skład jego wchodziły koszyczki do pieczywa, talerze do ciast i owoców, puszeczki do miodu, marmelady, dzbanuszki do mleka i śmietanki, imbryki do kawy, masielniczki, cukierniczki i t. p.

Jednolitość serwisu, zarówno porcelany, jak i szkła to podstawa dobrze nakrytego stołu. Używanie serwisów „składanych" z różnorodnych rozbitków, jakie ocalały z pogromu powinno być skreślone z listy domowych przyzwyczajeń.

Dekoracja stołu jadalnego. Motywem dekoracyjnym stołu jadalnego są kwiaty świeże i owoce. Kwiaty układa się w niskiej żardinierze — owoce w czarach z kryształu, szkła rżniętego, ozdobnej poreclany, metalu, alabastru.

Żardinierę wypełnia się wilgotnym mchem, układa w nim kwiaty, przyozdabiając listkami delikatnej paproci doniczkowej. Prześlicznie też wyglądają żardiniery obsadzone kwiatami cebulkowemi, jak tulipany, hiacynty, tacety, konwalje; koronkowe liście paproci doniczkowej mogą doskonale zastąpić kwiaty, bez uszczerbku dla estetycznego wyglądu stołu jadalnego.

Owoce układa się na podłożu liści dzikiego, lub szlachetnego wina (w lecie i na jesieni), liści mahoniu, lub zielonego mchu (w zimie).

Zarówno kwiaty, jak i owoce nie powiny być ułożone wysoko, aby nie zasłaniały osób naprzeciw siebie siedzących. Dekoruje się stół ustawiając czarę z owocami, lub żardinierę z kwiatami pośrodku, jeżeli stół jest bardzo długi można dać pośrodku kwiaty, a na dwóch przeciwległych końcach owoce ułożone w jednakowych naczyniach.

Codzienny stół jadalny powinien też być ożywiony bukietem świeżych kwiatów, a chociażby kilkoma gałązkami zieleni, jeżeli kwiaty nie mieszczą się w naszym budżecie. W mieście świeży kwiat i piękne owoce są niejednokrotnie luksusem, na który zdobyć się trudno, natomiast gospodarstwo wiejskie obfituje zazwyczaj w te skarby, nie doceniając i nie wykorzystując ich należycie. Wiejski stół jadalny powinien zawsze być przystrojony świeżemi kwiatami, a w sezonach martwych, o ile brak roślin oranżeryjnych, czy też cieplarnianych, chociażby gałęziami świeżego igliwia.

Pięknemi motywami dekoracyjnemi są też szklane kosze, misternie przystrajane różnokolorowemi kwiatami, lub owocami ze szkła, wewnątrz których żarzą się lampki elektryczne—są to jednak kosztowne cacka, spełniające swe posłannictwo estetyczne tylko wówczas gdy zaliczyć je można do prawdziwie artystycznych. W ostatnich czasach wchodzą w modę karłowate drzewka o dziwacznie pokręconych pniach i gałązkach spowitych srebrną tkaniną, drzewka zakwitające różnobarwnemi kryształami imitującemi kwiaty. Ustawione na tafli lustrzanej zdobią stół jadalny. Dekoracja taka nie dorówna jednak nigdy najskromniejszym świeżym kwiatom, lub owocom.

Rzucanie kwiatów ciętych na stole jadalnym, zarówno jak i przystrajanie go wstążkami, które kilka lat wstecz zaliczano do ostatnich krzyków mody, nie przyjęło się na czas dłuższy. Kwiaty cięte plamią bieliznę stołową, więdną szybko i nieraz już pod koniec „uczty" mijają się ze swem dekoracyjno-estetycznem powołaniem.

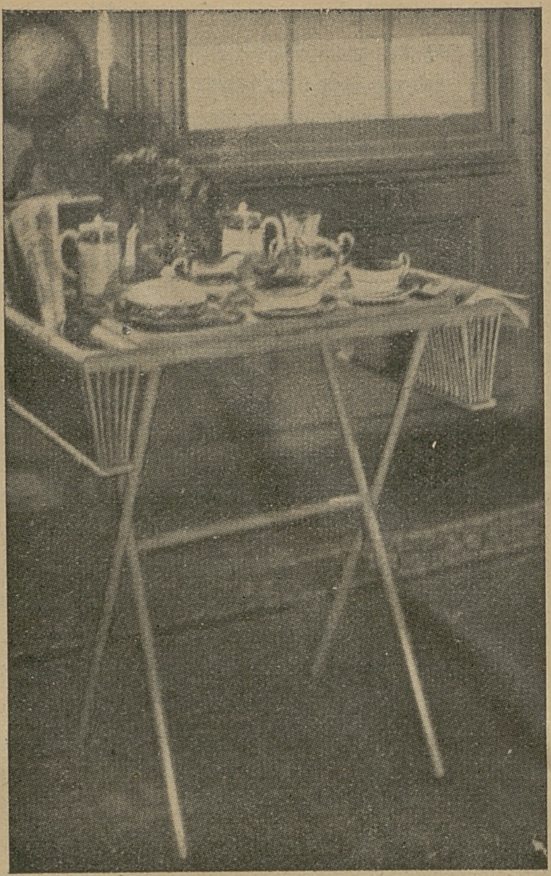
Używanie serwet składanych ozdobnie do dekorowania stołu jadalnego wyszło również z mody. Dzisiaj serwetę składa się w trójkąt i kładzie na talerzu, wsuwając w nią kawałek cieniutko ukrajanego chleba, lub bułeczki.

Dopełnieniem dekoracji jest oświetlenie. Za najwykwintniejsze uznane jest oświetlenie stołu jadalnego świecami umieszczonemi w kandelabrach. Ślicznie wygląda też stół jadalny, na którym ustawimy przy każdem nakryciu lichtarz ze świecą, osłoniętą kolorowym abażurkiem. Wszystkie lichtarze i wszystkie abażurki muszą być jednakowe. Najczęściej jednak oświetla się stół jadalny światłem padającem z góry. Musi ono jednak być dostateczne, a pomimo to niezbyt jaskrawe i rażące.

Śniadanie. Do pierwszego śniadania nakrywa się zwykle kolorową bieliznę stołową. W mieście pierwsze śniadanie składa się zwykle z jakiegoś gorącego napoju (kawa, herbata, mleko, kakao), pieczywa, masła, miodu, marmelady, jajek. Wystarczą zatem talerzyki, nożyki i łyżeczki do miodu, marmelady i kościane łyżeczki do jajek (metal w zetknięciu z żółtkiem czernieje).

Sposób nakrycia jest prosty. Stawia się talerzyk deserowy, po prawej stronie talerzyka nożyk, ponad talerzykiem łyżeczkę, po lewej stronie serwetkę do obcierania ust. Na stole rozmieszczamy: koszyczek z pieczywem, masło starannie i ładnie ułożone w masielniczce, lub na szklanym talerzyku, jeżeli formujemy je w kulki, lub krążki. Naczynia z marmeladą i miodem powinny być dostosowane do serwisu, zaopatrzone w przykrywki ze specjalnym otworem, przeznaczonym na trzonek od łyżeczki.

Takie tylko są praktyczne, gdyż przykrywka, której ze względów higjenicznych pominąć nie można, niezaopatrzona wyżej wspomnianym otwo-



Rys. 2. Stolik nakryty do pierwszego śniadania podawanego w pokoju mieszkalnym.

rem, źle przylega, łatwo spada, tłucze się i wala obrus. Zarówno naczynie z miodem, jak marmeladą trzeba ustawić na małym talerzyku od serwisu.

Kieliszki do jajek ustawia się przed nakryciem, również na małych deserowych talerzykach. Sól stołowa sucha i miałka w solniczkach zaopatrzonych w dziurkowane wierzchy, cukier, cytryna na szklanym kloszyku, lub talerzyku, do niej widelczyk, śmietanka do herbaty w ozdobnym dzbanuszku, maleńkie deserowe talerzyki do miodu, lub marmelady oto i wszystko niezbędne do przeciętnego pierwszego śniadania. Na wsi, gdzie pierwsze śniadanie gromadzi dokoła stołu osoby, których apetyt zdołał się już zaostrzyć ruchem na świeżem powietrzu, podaje się zwykle prócz pieczywa i wymienionych wyżej dodatków, jeszcze wędliny i sery domowej roboty. Nakrycie trzeba zatem uzupełnić widelczykami i dodatkowemi talerzykami, ustawionemi (po kilka jeden na drugim) na dwóch krańcach stołu. Zasadnicze nakrycie pozostaje niezmienne, chronić tylko trzeba w letnim sezonie jedzenie przed muchami, osłaniając je szklanemi, lub ażurowo z cienkiego drutu plecionemi kloszami w formie dzwonów.

Jeżeli nie wszyscy domownicy zasiadają do śniadania równocześnie, powinno się dbać o to, aby stół nie nosił na sobie śladów spożytego posiłku. Łatwo to osiągnąć przez zmiecenie okruszków z obrusa, usunięcie niepotrzebnego naczynia, dopełnienie masielniczek, koszyczków z pieczywem, półmiseczków z wędliną, przyrządzenie świeżych, gorących napoi.

Śniadanie tak podawane przysparza dużo kłopotu i straty czasu, jeżeli jednak nie da się zorganizować go inaczej pani domu musi dbać sama, lub wyszkolić służbę w dbaniu o nienaganny wygląd stołu jadalnego nietylko bezpośrednio po nakryciu, ale przez cały czas trwania posiłku.

Prócz ogólnego stołu jadalnego trzeba wziąć jeszcze pod uwagę śniadanie przygotowane na małym stoliku w pokoju sypialnym, który w pensjonatach, odnajmowanych pokojach, a wreszcie tam gdzie w grę wchodzą osoby chore służy za prowizoryczną jadalnię.

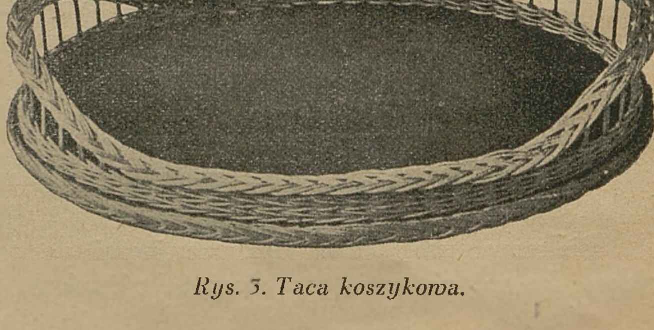
Przed nakryciem stolika i podaniem śniadania trzeba obowiązkowo doprowadzić pokój do porządku i otworzyć okno conajmniej na 15 minut. Nakrycie takie, jak przy ogólnym stole jadalnym z uwzględnieniem wszystkich potrzebnych naczyń i dodatków brak których jest tem dotkliwszy, że naraża na długie oczekiwanie i dwustronne zniecierpliwienie, bo niecierpliwią się zarówno osoby źle obsłużone, jak i odrywane nieraz kilkakrotnie od zajęć domowych dzwonkiem, lub nawoływaniem.

W pensjonatach, w dworach wiejskich goszczących liczniejsze grono osób w czasie świąt, lub wakacyj podawanie śniadań do pokoi sypialnych jest naogół praktyczniejszym i mniej wykolejającym porządek zwyczjaem, niż czuwanie nad stołem jadalnym przez parę rannych godzin. Trzeba jednak dysponować odpowiednią ilościowo i jakościowo zastawą, aby móc sprostać zadaniu.

Nakrycie powinno być skompletowane przed podaniem napoi, które w czasie nakrywania stolika, rozstawiania na nim posiłku, stygną i tracą przez to wiele na smaku i aromacie.

Specjalnej techniki wymaga podawanie śniadania osobie chorej, lub rekonwalescentom, którzy spożywają senny posiłek w łóżku.

Wywietrzenie i uprzątnięcie pokoju przed podaniem śniadania jest obowiązkowe! Trzeba też pomóc choremu do zrobienia rannej tualety, przesłać mu łóżko i dopiero po ukończeniu tych wstępnych zabiegów ustawić przy łóżku stoliczek



Rys. 3. Taca koszykowa.

ze śniadaniem. Na stoliczku powinno się znajdować wszystko co wchodzi w skład śniadania, aby uniknąć biegania tam i z powrotem i drażnienia chorego. Staranne, estetyczne nakrycie i podanie jest w tym wypadku nieomal, że jeszcze ważniejsze, stanowi bowiem najczęściej o tem czy podniecimy, czy też przytłumimy apetyt chorego.

Taca o wysokich brzegach koszykowych, którą przedstawia rys. 3 nadaje się doskonale do podawania posiłków spożywanych w łóżku. Można podać na niej całą zastawę, ustawić tacę na kolanach chorego i zastąpić nią specjalny stolik, którym posiłkują się w lecznicach.

O sposobach nakrywania stołu do obiadu, podwieczorku i kolacji. mówić będę w następnym wykładzie.

GRUPA VII. WYKŁAD 5.

PRANIE MASZYNOWE

MARJA MĄCZEŃSKA.

Pranie jest niewątpliwie nieprzyjemną i uciążliwą pracą, stąd Ameryka i Zachód, który cierpi na brak służby domowej wyprzedził nas ogromnie na polu wynalazków ułatwiających gospodarskie czynności. Na wystawie przemysłowej w Brukselli widziałam przynajmniej ze dwadzieścia różnych typów maszyn do prania, od dość prymitywnych i bardzo tanich, do bardzo precyzyjnych i skomplikowanych, poruszanych elektrycznością, ale o wiele droższych. W Niemczech, w osiadlach mieszkaniowych pod Berlinem lub Stuttgardem w małych, dwupokojowych mieszkankach widziałam pralnie elektryczne, co dowodzi, że są one tam tak rozpowszechnione, jak przypuśćmy u nas maszyny do szycia. W Polsce zainteresowanie się ludzi fachowych ułatwieniem pracy domowej jest bardzo świeżej daty, stąd też rozmaitość na tem polu jest niewielka.

Jako pomocnicza, przy praniu ręcznem, używaną bywa „tara". Jest to rama drewniana, w której osadzona jest rowkowana falista blacha, lub guma. Tarę opiera się ukośnie o brzeg balji i pierze się bieliznę trąc ją o tarę z góry, ku dołowi. Trzeba mieć do tego ogromną wprawę, inaczej bardzo palce bolą, dlatego nasze praczki nie chcą o tem słyszeć i po dawnemu „docierają" do dna balji, co jest bardzo zgubne dla bielizny. Tara natchnęła inż. Podowskiego do skonstruowania jedynej dotychczas polskiej maszyny do prania zwanej Marysią.

Biorąc za zasadę, że prać należy nie przez tarcie, a przez nasycenie bielizny mydłem i wypłókiwanie następnie wodą, wygiął tarę w wałek, palce zastąpił kołkami, które przewracają i wygniatają bieliznę kilkadziesiąt razy prędzej, silniej i dokładniej niż zrobiłyby to ręce żywe.

Zastosowanie Marysi jest proste, lecz wymaga pewnego systemu i dokładności, to też każda z pań, która chce tę bardzo pożyteczną i praktyczną maszynę u siebie zastosować, musi nietylko sama być na pokazie, ale sama przynajmniej z początku przy praniu być obecną. aby się upewnić, że pranie przeprowadzone jest jak potrzeba, i nie zrażać się tem, iż pierwsze próby mogą wypaść niezupełnie zadawalniająco. Marysia jest moją wierną i niezawodną pomocnicą od wielu lat, prawie od początku jej istnienia a jednak z początku i ja miałam chwilę zniechęcenia zanim ustaliłam system prania, który mnie zadowolił, to jest dawał dobre rezultaty i nie zabierając dużo czasu, nie wchodził w kolizję z innemi zajęciami domowemi.

Bieliznę maczam na noc w wannie letniej wody z dodaniem $^3/_4$ paczki rozpuszczonego proszku mydlanego lub $^1/_2$ kg. mydła płynnego f. Adamczewski. Można dodawać i mydło szare ale to sposób nieprzyjemny ze względu na niemiły zapach, który mimo płókania w bieliźnie pozostaje. Nazajutrz rano bieliznę przepuszczam przez wyżymaczkę mankiety i kołnierzyki, zacieram mydłem, bo trudno się dopierają i składam w wałki po kilka sztuk (długości wałka w Marysi), najlepiej brać np. prześcieradło, ze dwie koszule lub poszewki, trochę drobiazgów i przyłożyć na wierzch ręcznikiem, żeby wałek się nie rozleciał. Do maszyny nalewa się gorącej wody do połowy wałka, dodaje (1 paczka) proszku, rozpuszczonego i przecedzonego, lub $^3/_4$ kg. mydła płynnego. Włożywszy wałek kręci się korbą przez pięć minut, zmieniając co kilkanaście obrotów kierunek, następnie wyciskając lekko mydliny, wyrzuca się wałek do wanny lub balji i kładzie się następny, dolewając gorącej wody z mydłem tyle. aby zawsze było do połowy wałka.

Dobrze jest ułożyć sobie najpierw wszystką bieliznę w wałki, aby potem woda nie stygła. Wody nie trzeba wylewać i zmieniać; z każdym wałkiem trochę jej ubywa, a trochę świeżej się dolewa.

Cała ta czynność nie zabiera więcej czasu niż dwie godziny, licząc pranie z dwóch tygodni z 6-ciu osób, t. j. 20 — 25 wałków. Kiedy się pierze w łazience ma się tę dogodność, że przerzucenie wałków załatwia się jednym ruchem, mając wannę tuż przy maszynie a woda bierząca gorąca i zimna również niezmiernie upraszcza sprawę.

Bieliznę zostawiam z tem mydłem w wannie do wieczora, dzięki czemu mam cały dzień wolny. Wieczorem nalewam pełną wannę ciepłej wody i mieszając bieliznę wypłókuje z niej nadmiar mydła. Po kolorze tej wody widzi się jak bardzo ten zabieg był skuteczny. Wyżąwszy bieliznę, zalewam ją znów w wannie na noc ciepłą wodą z dodaniem rozpuszczonego w gorącej wodzie boraksu w ilości 10 dk. na wannę. Ta czynność zabiera mi znów jakieś 3 kwadranse czasu. Nazajutrz wyżąwszy, układam znów bieliznę w wałki takie same, jak poprzedniego dnia i płóczę puściwszy prąd zimnej wody wężem gumowym z kranu do maszyny, a równocześnie pod dolny kran podstawiając wiaderko, lub odprowadzając wodę wprost wężem do kratki ściekowej. To płókanie w wodzie bieżącej stanowi wielką przewagę Marysi nad innemi systemami maszyn. Wogóle płókanie dosyć lekceważone przez praczki jest najważniejszą czynnością w praniu.

Płócze się mniej więcej trzy minuty, to jest trzy wiadra wody się wylewa; pozostaje jeszcze farbkowanie, krochmalenie i pranie skończone.

Ostatnio ukazały się w handlu aparaty do prania, jeden pod nazwą „Kompressor" drugi „Tryumf". Cena ich przystępna, łatwość manipulacji i niewielkie rozmiary wpływają na ogromną popularność, którą sobie zyskały w krótkim czasie. Obydwa zbudowane są na tej samej zasadzie z małą zmianą w konstrukcji i różnicą materjału. „Kompressor" jest z blachy cynkowej a „Tryumf" z aluminjum.

Poza tem działanie polega na wtłaczaniu za pomocą dubeltowego dzwonu metalowego, osadzonego na długiej rączce, powietrza do wody z mydłem, znajdującej się w beczce drewnianej lub metalowej do połowy napełnionej bielizną. W ten sposób formuje się bardzo obfita piana, która przenika nawskroś bieliznę a ruch wody powodowany gwałtownemi uderzeniami dzwonu o jej powierzchnię wydala mechanicznie czopki brudu rozpuszczonego w mydle. Moczy się bieliznę na noc przed praniem a płócze również w beczce zmieniając wodę. Otóż ta beczka to słaba strona tego bardzo pożytecznego aparatu. Drewniana jest brzydka, ciężka, ale lepiej trzyma ciepło. Metalowa z falistej blachy jaką ma „Kompressor" jest lekka ale ze względu na zagłębienia blachy bardzo trudna do utrzymania w czystości.

Tryumf ma beczkę już lepiej obmyśloną, metalową z kranem na dole co ułatwia wylewanie wody przy płókaniu i z pokrywą zabezpieczającą przeciw rozpryskiwaniu mydlin, ale woda w niej prędko stygnie i trzeba często zmieniać, co jest nieekonomiczne ze względu na mydło i na stratę czasu. Jednem słowem, Kompressor czy Tryumf to doskonały nabytek dla małych gospodarstw i na wieś, gdzie niema bieżącej wody z kranu.

Mówiąc o praniu, trudno nie wspomnieć o wyżymaczce.

Znamy wszystkie chyba „Madame sans Géne" i jej pokrewne. Są teraz w handlu wyżymaczki innego typu, które kosztują tylko 15 zł.

Jest to rodzaj zagiętego niklowanego haka, przymocowywanego do balji, o który zakłada się bielizna, a kręcąc korbą, wyżyma. O wiele to jest łatwiejsze niż skręcanie w ręku, ale, jest ono niebezpieczne, bo w ręku silnej i energicznej praczki nic łatwiejszego, jak bieliznę „przekręcić". Jednak dla małych gospodarstw, którym trudno zdobyć się na kosztowną wyżymaczkę, przyrząd ten przy umiejętnem używaniu jest bardzo pożytecznym nabytkiem.

Jak widzimy, wielkiego urozmaicenia w dziedzinie maszyn do prania nie posiadamy.

Jedna z zagranicznych firm urządziła wzorową pralnię w kooperatywie urzędników państwowych na Żoliborzu, gdzie i pralnia i suszarnia i magiel poruszane elektrycznością, ale tam znów same panie się praniem interesują, precyzyjne maszyny w rękach naszych praczek prędko podziękowałyby za służbę.

To też kończąc serję pogadanek o praniu pozwolę sobie przesłać pod adresem Szanownych czytelniczek jedną radę. Jakkolwiek jestem zwolenniczką i propagatorką nowoczesnego prania, własną pracą i ciągłemi próbami zdobywającą coraz to nowe doświadczenie w tym zakresie, to jednak twierdzę stanowczo, że te panie, które mają dom zorganizowany, służbę wyszkoloną i stałą praczkę do której mają zaufanie, a nie chcą lub nie mogą osobiście w sprawę prania wejrzyć, a nawet ręki dołożyć, niech lepiej zrezygnują z wprowadzania reform.

Wiem bowiem z własnego doświadczenia, że każde usiłowanie narzucenia nowych obyczajów w raz ustalonym rytuale zajęć domowych, prowadzi stanowczo do rewolucji. Ta nie zawsze kończy się zwycięstwem pani domu, która zniechęcona biernym oporem lub jawnym protestem służby, daje często za wygraną, wówczas „Marysia" zostaje sromotnie skazana na banicję, a w kuchni tryumfuje nad wielkim kotłem i olbrzymią balją rozgadana praczka.

Dla was pełne zapału młode gosposie pisałam. W waszych rękach leży zreformowanie przestarzałego i obciążonego tysiącem zbytecznych czynności gospodarstwa, aby dawało dodatnie rezultaty, zadowalało ambicję, nie zużywało za wiele sił, energji i czasu; aby was nie zamieniało w umęczone i wiecznie zatroskane niewolnice, ale byście jak nasze siostry z za oceanu umiały pogodzić pracę domową z obowiązkami swego stanowiska wobec siebie, rodziny i społeczeństwa.

MIARY W ŻYCIU CODZIENNYM

ZYGMUNT ŻEGILEWICZ.

Prawidłowe funkcjonowanie wag. Mierzenie temperatury. Uwagi końcowe.

Przed przystąpieniem do ważenia należy się upewnić, czy waga funkcjonuje prawidłowo. Należy więc zbadać. czy nie zachodzi przypadkiem niewłaściwe ocieranie się części wagi (np. noży o osłonki, panewek o przypadkowo zgięte sztyfty), czy panewki zajmują właściwe położenie na nożach i t. p. Wnioskować o tem poniekąd można obserwując wahanie wskazówki wagi. Jeśli wahanie jest równe i harmonijne, można przypuszczać z dostateczną pewnością, że powyższe warunki są spełnione.

Następnie, jeśli waga posiada jedną lub kilka skal, należy ustalić, jakiej wartości (masie) odpowiada każda działka skali, gdyż najczęściej nie mamy oznaczenia wartości naprzeciwko każdej kreski lub wrębu, lecz co kilka (np. co pięć, dziesięć działek). Ustalenie wartości działki jest konieczne, gdyż inaczej bardzo łatwo się omylić *). Jeśli waga zaopatrzona jest w pion, trzeba ją ustawić według pionu. Przed ważeniem wagę się taruje.

Mierzenie temperatury. Jednostki temperatury.

Stan cieplny ciał określamy, wyznaczając ich temperaturę. Za podstawową jednostkę temperatury w Polsce, podobnie jak i w większości państw cywilizowanych, przyjęty jest 1 stopień termometru stustopniowego, czyli Celsiusza (C). Temperatura 0^0 na termometrze Celsiusza odpowiada temperaturaze topniejącego lodu, a temperatura 100^0 odpowiada temperaturze wrzącej wody (przy normalnem ciśnieniu barometrycznem). Oprócz skali termometru Celsiusza spotykana jest jeszcze skala Réaumura (R), posiadająca 80 stopni pomiędzy punktami topnienia lodu i wrzenia wody i skala Fahrenheita (F), posiadająca 180 stopni między temiż punktami. W skali Réaumura punkt zerowy (0^0) zgadza się z temperaturą topnienia lodu, w skali zaś Fahrenheita punkt zerowy odsunięty od tej temperatury o 32^0 niżej.

Temperatury powyżej zera oznaczamy znakiem +, poniżej zera znakiem —. Punkt topnienia lodu wypada więc podług skali Fahrenheita $+32^0$. Punkt wrzenia wody wypada w temperaturze $+100^0$ C, $+80^0$ R i $+212^0$ F.

Skalę Réaumura spotyka się obecnie coraz rzadziej. Skala Fahrenheita używana jest dotychczas w Anglji i Stanach Zjednoczonych Am. Półn. Do pomiarów naukowych zgodzono się powszechnie używać skali Celsiusza. W razie potrzeby można obliczyć temperaturę podług każdej z tych skal, korzystając z następujących zależności:

$$100^0C = 80^0R = 180^0F$$

$$1\,^0C = \frac{4}{5}\,^0R = \frac{9}{5}\,^0F$$

Przykład:

$$+\,40^0C = +\left(40 \cdot \frac{4}{5}\right)\,^0R = +\,32\,^0R$$

$$+\,40^0C = +\left(40 \cdot \frac{9}{5} + 32\right)\,^0F = +104^0F$$

UWAGI KOŃCOWE

W niniejszym szkicu starałem się dać elementarne pojęcie o jednostkach miar i najprostszych narzędziach mierniczych, z któremi się spotykamy w życiu codziennem. Z rozwojem życia gospodarczego wogóle, a techniki w szczególności, potrzeba posługiwania się narzędziami mierniczemi, czasem bardzo złożonemi, zachodzi coraz częściej. Przykładów korzyści, płynących z posiadania narzędzi mierniczych, można przytoczyć bardzo dużo. W sztuce kulinarnej od racjonalnego odmierzenia poszczególnych składników może zależeć dobre przyrządzenie potrawy lub pieczywa.

Mając wagę, możemy zdać sobie sprawę o ile jesteśmy zasobni w ten lub inny artykuł, możemy sprawdzić, czy nabyty towar został odważony rzetelnie. Tam, gdzie są osoby chore lub małe dzieci, musimy mierzyć temperaturę w mieszkaniu, temperaturę wody, przeznaczonej do kąpieli, a również temperaturę chorego. Ilość narzędzi mierniczych, znajdujących się w użyciu, jest poniekąd probierzem kultury narodu.

*) Uwaga powyższa odnosi się wogóle do narzędzi mierniczych, posiadających skale.

Sprostowanie do wykładu „Miary w życiu codziennem" na str. 16.

Sprostowanie omyłek jakie się wkradły do druku w wykładzie „Miary w życiu codziennem“ zeszyt 16 i zeszyt 17.

Zeszyt 16. Rys. 1 i rys. 2 podane są dwa rzuty pojemnika wskaźnikowego.

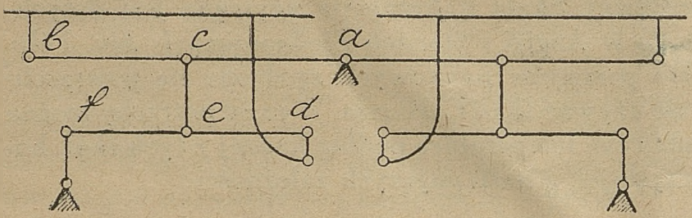
Ustęp końcowy zaczynający się od słów: „na rys. 2 widzimy t. zw. menzurę ze skalą wewnętrzną i t. d.“ należy przepuścić.

Zeszyt 17 str. 14 i następne.

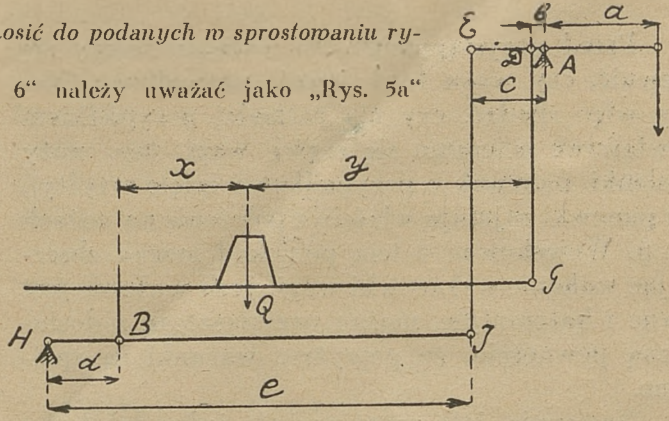
Rys. 5-ty (układ dźwigni Berangera) i rys. 6-ty (układ dźwigni wagi dziesiętnej Quintenza) zostały pominięte w tekście zeszytu 17-ego wobec czego podajemy je poniżej.

Wszystkie litery w odpowiednich wzorach należy odnosić do podanych w sprostowaniu rysunków.

Oznaczenia pod rysunkiem w tekście „Rys. 5“ i „Rys. 6“ należy uważać jako „Rys. 5a“ i „Rys. 6a“.



rys. Nr. 5.



rys. Nr. 6.

ROZWIĄZANIE ZADANIA NR. 7

(Wykład „Jak pogodzić pracę zawodową z obowiązkami domowemi“)—pani Zofji Kiszkowskiej z Zambrowa.

Zawód adwokacki uważam za odpowiedniejszy dla kobiety, gdyż wymaga on krótszych studjów — można przytem zarobić na swe utrzymanie uczęszczając na uniwersytet, bo nie potrzeba tyle czasu poświęcać na naukę, niema tyle pracy, co nad kreśleniami.

Studja na politechnice wymagają wybitnych zdolności rysunkowych i do matematyki. Kobieta-inżynier za dużo jest poza domem i nie zdoła pogodzić swych obowiązków pani domu i matki ze swym zawodem, ucierpi na tem dom i dzieci, jak również i kobieta. Stanie się ona wiecznie zdenerwowaną istotą, brak czasu wpłynie ujemnie na pogodę ducha i stanowczość, tak potrzebne w zawodzie i w domu.

Jedynie wybitna rysowniczka może więcej przesiadywać w domu, pracując.

Dla córki mej za odpowiedniejszy uważam zawód adwokacki: posiada ona dar słowa, jest energiczna i przedsiębiorcza, nie brak jej wdzięku, co również jest potrzebne w zawodzie. Kobieta niemiła nie może poświęcić się pracy adwokackiej.

Zdolności rysunkowych, matematycznych córka nie posiada, ale nie pozbawiona jest zdolności wogóle. W przyszłości z łatwością pogodzi swój zawód z obowiązkiem pani domu i matki.

Z. Kiszkowska

Uwagi:

Szanowna Pani rozwiązała zadanie bardzo dobrze, widać doskonałe zdanie sobie sprawy z cech charakterystycznych obu zawodów, jak również z psychiki i uzdolnień kandydatki do jednego z nich. Niezbyt ścisłe jest jedno tylko pojęcie: że inżynier więcej przebywa poza domem, jak adwokat. I jedno i drugie jest względne. Adwokat z dużą praktyką, a jeszcze np. radca prawny różnych instytucyj, nie ma nieraz także chwili wolnej. Inżynier, budujący koleje i drogi, zmuszony jest do częstych wyjazdów to prawda, ale tę specjalność w inżynierji wybiera mało kobiet, wszystkie idą dotychczas na chemję i architekturę. Zasadniczo jednak, każdy zawód „wolny“, nieokreślony godzinami biurowemi, a nie związany z domem, powoduje bardzo długą w tym domu nieobecność.

Natalja Jastrzębska.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ“
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz“ — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.